

GAUFRES/WAFFLES



INGREDIENTES

- 250G DE FARINHA COM FERMENTO
- 10G DE PÓ ROYAL (1 COLHER DE SOBREMESA)
- 70G DE AÇÚCAR
- 2 OVOS INTEIROS
- 5DL DE LEITE
- 60G MANTEIGA DERRETIDA (NA RECEITA ORIGINAL DIZIA 100G)
- 1 COLHER DE SOPA DE AROMA DE BAUNILHA (FACULTATIVO)
- 1 PITADA DE SAL
- (QUEM GOSTA PODE ACRESCENTAR LICOR BEIRÃO OU RUM!)

CONFEÇÃO

1. À parte misturar a farinha, o açúcar e o fermento e reservar.

2. Com o acessório batedor, por os 2 ovos e programar vel.8/2 min.

3. Programar vel.6/2 min. e, pelo bocal, ir adicionando o leite, a manteiga derretida, a baunilha e o sal a pouco e pouco.

4. Mudar para acessório de triturar/amassar, programar vel.6/2 min e deitar de uma vez a mistura de farinha, açúcar e fermento.

5. Deixar a massa repousar pelo menos 1 hora (preferencialmente).

6. Se não tiver tempo de a deixar repousar pode usar-se leite morno para activar mais rapidamente o fermento

7. Receita de Virgínia Almeida
